



**Città di
Figline e Incisa Valdarno**

FIGLINE & INCISA
informa

Ufficio Stampa Comune FIV – www.figlineincisainforma.it - Resp. Samuele Venturi: s.venturi@comunefiv.it - 328.0229301



- [08/06/2023 14:43](#)

Coinvolti gli alunni delle classi quinte delle sei scuole primarie nella autovalutazione degli scarti a tavola. E nella giornata finale servito il ?menù antispreco?

Cous cous con pollo e verdure, hamburger vegetali di legumi con contorno di verdure gratinate, sorbetto alle fragole. È stato questo il gustoso **“menù antispreco” servito nei giorni scorsi alle scuole primarie del Comune di Figline e Incisa Valdarno**, alla conclusione del **progetto “lo non spreco”**, sviluppato da Elios Italia, in collaborazione con Last Minute Market e rivolto alla lotta allo spreco alimentare e al consumo consapevole delle pietanze.

Un menù, quello della giornata conclusiva, pensato in modo che si possa realisticamente riprodurre anche con gli avanzi del giorno precedente (e le cui ricette sono state pubblicate sui registri elettronici): un modo per **sensibilizzare i bambini e le loro famiglie sull'importanza del riutilizzo degli alimenti a casa**.

Nel corso di quattro settimane, gli alunni di dieci classi quinte delle **primarie San Biagio, Del Puglia, Matassino, Cavicchi, Massa e Petrarca** avevano **monitorato direttamente, con una vera e propria “autovalutazione”, gli scarti prodotti durante i loro pranzi**, segnando su apposite schede la quantità di primo, secondo e contorno consumata. Come prevedibile, lo spreco maggiore aveva riguardato i contorni, seguiti dai secondi e poi dai primi.

Successivamente è stata effettuata una **rilevazione, della durata di due settimane, da parte degli addetti al servizio mensa**, con raccolta e peso in maniera differenziata, degli scarti delle cinque portate (primo, secondo, contorno, pane e frutta), rilevando gli scarti, sia delle porzioni servite (scarto dei piatti) sia di quelle non servite (scarto delle teglie). In questo caso la portata più scartata è risultato il primo, seguita dai contorni e quindi nell'ordine da secondo, pane e frutta.

I risultati finali sono sostanzialmente in linea sia con quanto rilevato da LMM in iniziative di monitoraggi simili, sia con i risultati derivati da studi di istituti di ricerca internazionali.

Ma il cuore del progetto era nel far porre proprio ai bambini – che in classe erano stati preparati sull'argomento dai rispettivi insegnanti, a loro volta appositamente formati su questi temi – **l'attenzione al tema dell'educazione alimentare**, tanto che anche **il loro comportamento a tavola è apparso più consapevole con il trascorrere delle settimane**.

Quello dello spreco alimentare è **uno dei grandi problemi della nostra epoca**. È stimato infatti dalla FAO (attraverso il progetto Save Food) che circa 1/3 degli alimenti prodotti per il consumo umano nel pianeta non venga consumato e vada perduto durante la filiera o sprecato nelle fasi finali di consumo.

Addirittura, nei paesi più industrializzati **oltre il 50% di tutto lo spreco si origina nel contesto domestico** (spesso per cause da attribuire a comportamenti poco virtuosi del consumatore), mentre nei paesi in via di sviluppo le criticità principali riguardano le fasi di raccolta e post raccolta (per problemi legati a difficoltà tecniche e di conservazione degli alimenti).

“La nostra Amministrazione da sempre è **molto sensibile ai temi dell'educazione alimentare nelle nostre**

scuole, a cominciare dalla qualità dei cibi, biologici e prodotti da aziende toscane, portati quotidianamente in tavola, come avvenuto nel recente passato con “A pranzo nell’Alveare”, dedicato alla scelta dei prodotti locali per le mense – spiega l’assessora alla scuola Francesca Farini – “Io non spreco” è stato sicuramente un **modo nuovo e interessante per stimolare i bambini sul tema del consumo consapevole**, rendendoli parte attiva del progetto e ottenendone grande coinvolgimento e sensibilità ai temi trattati. Crediamo che in questo senso la scuola possa affiancare la famiglia nell’individuazione di un **percorso virtuoso nell’ambito della sana alimentazione**. I riscontri sono stati sicuramente molto positivi e la nostra volontà per il prossimo futuro sarà quella di **coinvolgere anche i bambini di fasce di età più piccole** in progetti simili”.

Nelle foto alcuni momenti della giornata conclusiva e l’assessora Farini con le responsabili del progetto e alcune delle insegnanti della primaria San Biagio

Gabriele Fredianelli
Ufficio Stampa
Comune di Figline e Incisa Valdarno
mail ufficiostampa@comunefiv.it
tel +39 055 912 5318
cell +39 334 683 9848

- [SCUOLA](#)

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)